

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

⑪ N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 446 097

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

⑫

N° 79 06922

⑤④ Ensemble de cuisson perfectionné.

⑤① Classification internationale. (Int. Cl 3) A 47 J 36/26; F 24 C 3/14.

②② Date de dépôt 12 mars 1979, à 15 h 15 mn.

③③ ③② ③① Priorité revendiquée :

④① Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — «Listes» n. 32 du 8-8-1980.

⑦① Déposant : Société anonyme dite : APPLICATION DES GAZ, résidant en France.

⑦② Invention de : Maurice Barrard, Marcel Vache et Daniel Hugues.

⑦③ Titulaire : *Idem* ⑦①

⑦④ Mandataire : Jh. et Guy Monnier. Conseils en brevets d'invention.

La présente invention est relative à des perfectionnements apportés aux ensembles de cuisson comprenant un réchaud alimenté à partir d'une source portative de gaz combustible, et au moins un ustensile de cuisine tel qu'un récipient réalisé sous la forme d'une casserole.

Lorsqu'on utilise de tels ensembles au cours d'escalades ou autres courses en haute montagne chacun d'eux doit présenter un minimum d'encombrement et de poids ; il doit en outre permettre une cuisson à des températures ambiantes très basses et sous un vent violent ; il faut enfin qu'on puisse le suspendre sans que le réchaud et le récipient ne puissent se séparer.

La casserole ou récipient de l'ensemble de cuisson suivant l'invention comporte une double enveloppe dont le fond de la paroi extérieure est pourvu d'un orifice central destiné au passage du brûleur d'un réchaud usuel à cartouche ou à réservoir de gaz liquéfié, au moins une perforation étant ménagée dans la partie supérieure de la cloison latérale extérieure de la double enveloppe de manière à permettre l'évacuation des gaz brûlés, tandis que les parties des bras-support qui soutiennent le récipient se trouvent dans un plan situé en-dessous de la tête du brûleur ou sourdine afin que celui-ci soit disposé entre les deux fonds du récipient.

Le dessin annexé, donné à titre d'exemple, permettra de mieux comprendre l'invention, les caractéristiques qu'elle présente et les avantages qu'elle est susceptible de procurer.

Fig. 1 est une vue en élévation avec arrachements d'un réchaud établi conformément à l'invention représenté en position de fonctionnement.

Fig. 2 en est une vue de côté.

Fig. 3 et 4 illustrent la façon dont les bras-support peuvent être rabattus de manière centripète.

Fig. 5 est une vue semblable à celle de fig. 1, mais représentant le réchaud en position de transport.

On a représenté en fig. 1 un ensemble de cuisson suivant l'invention comprenant essentiellement un réchaud 1 alimenté à partir d'une source de gaz sous pression, et un récipient 2 destiné à la cuisson d'aliments.

A la manière connue le réchaud 1 comporte une cloche 3 à partir de laquelle partent deux étriers 4 destinés à maintenir une cartouche de gaz sous pression 5 afin qu'elle puisse être perforée par un dispositif usuel de prise de gaz 6 surmonté d'un brûleur 7.

Un robinet 8 permet l'amenée du mélange combustible au niveau de la tête de brûleur ou sourdine 7a. Le brûleur est pourvu d'une collerette 9 dans laquelle sont ménagés quatre trous verticaux borgnes 9a disposés à 90° les uns des autres et dans chacun desquels est engagée l'extrémité de la partie verticale 10a d'un bras support 10 destiné à soutenir le récipient 2. La partie des bras sur laquelle repose le récipient 2 est reliée à sa partie verticale 9a au moyen d'une aile 10b en forme de U contre laquelle prend appui la face inférieure de la sourdine 7a pour maintenir les extrémités des parties 10a des bras appuyées contre le fond des trous borgnes 9a de manière à solidariser les bras-support et le brûleur. On notera que le bout de chacun des bras est pourvu d'un crochet 10c mieux représenté en fig. 2.

On observe que les parties des bras-support qui soutiennent le récipient 2 sont disposées en-dessous du niveau de la face inférieure de la tête de brûleur ou sourdine 7a.

Le récipient 2 ou casserole comporte une double enveloppe, c'est-à-dire qu'il est composé de deux parois latérales et d'un double fond. La partie active du récipient 2 comprend un bac cylindrique 11 pourvu d'un fond 11a et dont la partie supérieure est reliée à une cloison latérale 12 entourant la sienne propre et qui se prolonge vers le bas par une rondelle annulaire 12a déterminant en son centre une ouverture circulaire 13. Lorsque la rondelle 12a repose sur les bras-support 10 le dessus de la tête de brûleur ou sourdine 7a se trouve disposé très légèrement en-dessous du fond 11a du bac 11. De toute manière l'ensemble du brûleur est disposé dans l'espace compris entre le fond 11a et la rondelle 12a.

Dans ces conditions pour permettre l'échappement des gaz brûlés, le haut de la paroi 12 est pourvu d'une série de perforations 12b.

On comprend aisément qu'un tel ensemble de cuisson puisse fonctionner même par grand vent du fait que la flamme est tout à fait protégée. En vue d'améliorer cette protection on place sur la collerette 9 une cuvette pare-vent 14 qui comporte quatre entailles 14a que traversent les bras-support 10.

Un couvercle 15 prévu pour fermer le récipient peut être retourné de manière à constituer un plat dans lequel des aliments peuvent être réchauffés.

L'extérieur de la paroi 12 est encore muni de deux anneaux 16, 17, chacun d'eux comportant une patte d'attache 16a, 17a dont le

centre est légèrement déporté vers l'extérieur pour former un passage vertical libre 16b, 17b.

Lorsqu'on désire suspendre l'ensemble de cuisson suivant l'invention on utilise un fil 18 pourvu d'une boucle supérieure 18a et
5 dont les deux brins verticaux traversent les passages 16b, 17b pour former deux boucles inférieures 18b, 18c qui passent dans deux crochets 10c opposés. On est ainsi assuré que les deux éléments de l'ensemble de cuisson suivant l'invention ne peuvent pas se désolidariser lorsqu'il est suspendu.

10 Comme on prévoit d'utiliser l'ensemble en question en haute montagne où règne une température très basse, il est avantageux de calorifuger au moyen d'un revêtement 19 l'intérieur de la paroi 12 afin que la chaleur dégagée par le brûleur se dissipe le moins possible. Du fait de cette utilisation à basse température on prévoit
15 d'entourer aussi la cartouche ou le réservoir 5 par un capot protecteur calorifugé 20.

Pour le transport, après avoir séparé le récipient 2 du réchaud 1 en éliminant le fil 18, on dévisse la tête de brûleur ou
20 sourdine 7a de manière à libérer les bras 10. Le fait de tourner la cuvette pare-vent 14 dans le sens F des aiguilles d'une montre (fig. 4) provoque la rotation des bras qui viennent dans la position de fig. 4, c'est-à-dire qu'ils sont alors inscrits dans un cercle de diamètre inférieur à celui intérieur D du bac 11.

Comme le diamètre extérieur de la cloche 3 est également inférieur à celui D précité, on peut placer le réchaud désaccouplé de
25 la cartouche dans le bac 11 comme montré en fig. 5, les étriers 4 étant relevés vers le haut. Le couvercle 15 est retourné et engagé autour de la paroi extérieure 12 du récipient 2 pour fermer celui-ci. Le fil 18 peut rester à l'extérieur ou il peut être placé aussi
30 dans le bac 11. Le capot 20 contenant une cartouche neuve est transporté séparément pour la protéger du froid.

Il doit d'ailleurs être entendu que la description qui précède n'a été donnée qu'à titre d'exemple et qu'elle ne limite nullement le domaine de l'invention dont on ne sortirait pas en remplaçant
35 les détails d'exécution décrits par tous autres équivalents.

R E V E N D I C A T I O N S

1. Ensemble de cuisson comprenant en position opérationnelle :
 - un réchaud composé d'un corps équipé d'un brûleur et
 5 de bras-support ;
 - et un récipient reposant sur les bras-support du ré-
 chaud, caractérisé en ce que le récipient comporte une double enve-
 loppe dont le fond de la paroi extérieure est pourvu d'un orifice
 central destiné au passage du brûleur du réchaud, au moins une per-
 10 foration étant ménagée dans le haut de la cloison latérale exté-
 rieure de la double enveloppe, tandis que les parties des bras-
 support qui soutiennent le récipient se trouvent dans un plan situé
 en-dessous de la tête du brûleur ou sourdine.
2. Ensemble de cuisson suivant la revendication 1, caractéri-
 15 sé en ce que les bras-support sont coincés contre une collerette du
 corps du brûleur par action de sa tête sur des ailes appropriées.
3. Ensemble de cuisson suivant la revendication 1, caractérisé
 en ce que les extrémités des bras-support comportent chacune un cro-
 chet destiné à la suspension du réchaud.
- 20 4. Ensemble de cuisson suivant la revendication 3, caractérisé
 en ce que le récipient ou casserole comporte des pattes sous les-
 quelles passe un fil dont les extrémités viennent s'accrocher au
 crochet des extrémités des bras-support.
5. Ensemble de cuisson suivant l'une quelconque des revendica-
 25 tions précédentes, caractérisé en ce qu'une cuvette pare-vent amo-
 vible traversée par les parties horizontales des bras-support est
 disposée autour du brûleur.
6. Ensemble de cuisson suivant la revendication 5, caractéri-
 sé en ce que la rotation de la cuvette pare-vent permet de rabattre
 30 les bras-support de manière centripète.
7. Ensemble de cuisson suivant l'une quelconque des revendica-
 tions précédentes, caractérisé en ce que la face intérieure de la
 paroi externe de la double enveloppe est pourvue d'une couche iso-
 lante.
- 35 8. Ensemble de cuisson suivant l'une quelconque des revendica-
 tions précédentes, caractérisé en ce que la source de gaz sous pres-
 sion est entourée par un capot isolant.
9. Casserole ou récipient à double enveloppe, caractérisé en
 ce que le fond de sa paroi extérieure comporte une ouverture cen-
 40 trale tandis que la paroi latérale extérieure de cette double en-

veloppe est pourvue d'au moins une perforation.

10. Réchaud à cartouche ou à réservoir de gaz liquéfié, caractérisé en ce que les parties de ses bras-support qui soutiennent le récipient se trouvent dans un plan situé en-dessous de la partie
- 5 haute du brûleur ou sourdine qui maintient lesdits bras assemblés au brûleur.

DERWENT-ACC-NO: 1980-K5402C

DERWENT-WEEK: 198044

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Portable cooker with gas cylinder and burner - uses cooking receptacle with double wall and burner fitting into aperture in its base

INVENTOR: BARRARD, M; HUGUES, D ; VACHE, M

PATENT-ASSIGNEE: APPLICATION GAZ SA[GAZA]

PRIORITY-DATA: 1979FR-0006922 (March 12, 1979)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
FR 2446097 A	September 12, 1980	N/A	000	N/A

INT-CL (IPC): A47J036/26, F24C003/14

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2446097A

BASIC-ABSTRACT:

The portable cooker consists of a gas cylinder and burner (1) and a cooking receptacle (2). This has a double wall (11, 12) and the base of the outer wall has a central opening (13) through which the burner (7a) projects. There are holes (12b) round the top of the outer wall to allow the burnt gases to escape.

The receptacle rests on support arms (10) which are bent (10b) to support the burner. One extremity of each arm (10a) fits into a collar (9) under the burner and the other extremities have hooks (10c) for a wire (18) to suspend the cooker.

TITLE-TERMS: PORTABLE COOKER GAS CYLINDER BURNER COOK RECEPTACLE
DOUBLE WALL
BURNER FIT APERTURE BASE

DERWENT-CLASS: P28 Q74

-18a



Fig. 2





